C.A.P PATISSIER

SERVICE ACADEMIQUE DE L'APPRENTISSAGE
Le Recteur de l'Académie de Strasbourg

Claire LOVISI

Chambre de Métiers d'Alsace

Le Président de la Chambre de Métiers d'Alsace

Bernard STALTER

Le Président de la Fédération des pâtissiers d'Alsace

Jacques VARGENAU

DOCUMENT DE LIAISON

CFA – ENTREPRISE

Cahier des charges de la formation

Juin 2008

S O M M A I R E

Œ **Fiche d'identité** page 3

- **Règlement d'examen** page 4

Ž **Le document de liaison** page 5-7
Ä Mise en œuvre, observations générales
et mode d'emploi

- **Rôles respectifs du CFA et de l'entreprise** page 8

- **Présentation du métier** page 9

‘ **Fondamentaux de la formation** page 11-12

’ **Progression semestrielle en entreprise et au CFA** page 13 -20

“ **Participants** page 21

L'ENTREPRISE

Dénomination : .....

Adresse : .....

....

(. : ..... : : .....

Courriel : .....

Chef d'entreprise : .....

Maître d'apprentissage : .....

L'APPRENTI(E)

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

....

(. : ..... Courriel : .....

LE CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

Désignation : .....

Adresse : .....

....

(: ..... : : .....

Courriel : .....

Directeur : .....

Directeur Adjoint : .....

Professeur chargé du suivi

- année scolaire : ____/____ : .....

- année scolaire : ____/____ : .....

LE CONTRAT

Date de début : ..... Date de fin : .....

Diplôme préparé en q Ponctuel q Contrôle en cours de formation

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier			**Scolaires** (établissements publics et privés sous contrat) **Apprentis** (CFA et sections d'apprentissage habilités) **Formation professionnelle continue** (établissements publics)		**Scolaires** (établissements privés hors contrat) **Apprentis** (CFA et sections d'apprentissage non habilités) **Formation professionnelle continue** (établissements privés) **enseignement à distance candidats libres**		**Formation professionnelle continue** (établissements publics habilités)	
Épreuves	**Unité**	*Coef.*	**Modes**	**Durée**	**Modes**	**Durée**	**Modes**	**Durée**
UNITÉS PROFESSIONNELLES								
EP1 *approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie*	UP1	4(1)	CCF		Ponctuel écrit	3h00(2)	CCF	
EP2 *fabrication de pâtisseries*	UP2	11	CCF		Ponctuel pratique	7h00 maxi	CCF	
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL								
EG1 – Français, histoire-géographie	**UG1**	3	CCF		Ponctuelle écrite et orale	2h15	CCF	
EG2 – Mathématiques - sciences	**UG2**	2	CCF		Ponctuelle écrite	2h00	CCF	
EG3 – Éducation physique et sportive	**UG3**	1	CCF		Ponctuelle		CCF	
Épreuve facultative : Arts appliqués et cultures artistiques(3)	**UF**		CCF		Ponctuelle écrite et pratique	1h30	CCF	

(1) Dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle
(2) Dont 1 heure pour la vie sociale et professionnelle
(3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Document de liaison PATISSIER
La mise en œuvre

1. Le document de liaison est présenté et explicité aux Maîtres d'Apprentissage :

   ¡ par l'inspecteur de l'apprentissage lors de la déclaration en vue de l'accueil d'apprenti(e)s
   ¡ lors de la formation pédagogique du Maître d'Apprentissage,
   ¡ par le CFA au début de la formation de l'apprenti(e) et lors de la visite en entreprise.

2. Le document de liaison permet d'organiser la progression des enseignements professionnels tout au long de la formation. Il est l'outil de référence qui permet :

   c au Maître d'Apprentissage :

   - Ø de choisir et confier à l'apprenti (e) des tâches appropriées en fonction des capacités à atteindre,
   - Ø de mieux connaître le contenu et la progression de la formation professionnelle,
   - Ø de positionner le degré d'autonomie atteint par l'apprenant(e) en cochant les cases I (initié), C (capable) ou A (autonome)

   c à l'équipe pédagogique du CFA :

   - Ø d'organiser sa progression en tenant compte du « vécu » en entreprise,
   - Ø d'élaborer des outils d'accompagnement (grilles d'évaluation, fiches-bilans…),
   - Ø de guider l'apprenant(e) dans ses travaux de recherche et dans l'exploitation de son vécu professionnel.
   - Ø Valider les thèmes abordés au CFA, en complétant la case CFA des grilles « Entreprise » et les grilles des savoirs technologiques associés.

   c à l'apprenti(e) :

   - Ø d'avoir un aperçu global de sa formation professionnelle,
   - Ø de comprendre la complémentarité du CFA et de l'Entreprise,
   - Ø de jouer un rôle actif dans sa formation et d'être plus responsable,
   - Ø d'évaluer ses progrès et de se positionner tout au long de sa formation.

Ce document est un outil de concertation ***dynamique*** servant de référence constante aux formateurs de l'entreprise et du CFA pour assurer à l'apprenant(e) une formation ***complète***, ***méthodique*** et de ***qualité***.

Document de liaison PATISSIER
Observations générales

) Outil de base de la formation professionnelle par apprentissage, le document de liaison répartit et articule les responsabilités de formation entre l'entreprise et le CFA.

Fruit d'un travail d'équipe de professionnels, de conseillers de l'enseignement technologique, de responsables pédagogiques et d'enseignants au niveau académique, le présent document est élaboré à partir de l'observation du vécu du métier en entreprise. Les tâches recensées sont les supports des compétences et des savoirs technologiques associés mentionnés dans le référentiel du CAP Pâtissier

) La rédaction des contenus se répartit en 4 semestres, et c'est ici la seule chronologie donnée à titre indicatif. Il a été tenu compte de l'ordre variable d'apparition des tâches en entreprise, du recours aux mêmes compétences d'une tâche à une autre, de l'utilisation des acquis et du respect des consignes d'hygiène et de sécurité, en considérant les impératifs de qualité et de temps.

) Toutefois les contenus de ce document ne peuvent demeurer figés et il appartient aux utilisateurs, au CFA ou en entreprise, de proposer des modifications en fonction des contraintes qui apparaîtront lors de l'utilisation de cet outil de travail.

) La concertation entre le CFA et l'Entreprise est nécessaire pour améliorer la qualité et l'efficacité de la formation et établir une bonne communication entre les partenaires qui encadrent les jeunes apprenants(e).

) L'essentiel de la formation professionnelle des apprenants(e) a lieu en entreprise, le CFA intervient en complément de celle-ci. Mais il peut par exemple traiter de préparations diverses si elles apparaissent au cahier des charges de l'entreprise.

LE DOCUMENT DE LIAISON : MODE D'EMPLOI

) Il est avant tout un précieux guide pour le Maître d'Apprentissage et l'Apprenant(e). Outil de communication et de concertation, il permet le dialogue entre les acteurs :

Maître d'Apprentissage	á â	Apprenant(e)
Apprenants(e)	á â	Enseignants du CFA
Enseignants du CFA	á â	Maître d'Apprentissage
Inspecteur d'apprentissage	á â	Maître d'Apprentissage / Apprenant(e)

) Le positionnement peut être fait de multiples façons :

- par le Maître d'Apprentissage
- par les formateurs du CFA
- à l'occasion d'un échange Maître – Apprenant(e)
- l'Apprenant(e) peut également s'auto positionner.

Document de liaison PATISSIER
Rôles respectifs de l'entreprise et du C.F.A

h h h h h h h h h h h

L'essentiel de la formation des apprentis(e) est assurée en entreprise.
Le C.F.A. intervient en complément du Maître d'apprentissage.

h h h h h h h h h h h

Les séquences de travaux pratiques organisées au C.F.A. ne concernent que l'approche des techniques de préparation à mettre en œuvre en entreprise.

h h h h h h h h h h h

C'est par la répétition du geste et par sa volonté de progresser que l'apprenti(e) maîtrisera les techniques de fabrication.
C'est en entreprise qu'il va acquérir cette maîtrise.

h h h h h h h h h h h

Les enseignements pratiques et théoriques dispensés au C.F.A. permettent de mieux comprendre et réaliser le geste professionnel.

h h h h h h h h h h h

Les enseignements généraux et technologiques dispensés au C.F.A. sont indispensables :
c'est un gage de réussite dans le métier.

Document de liaison PATISSIER
Présentation du métier

Le métier :

Le pâtissier procède à l'élaboration des viennoiseries, des pâtisseries (gâteaux divers, petits fours, entremets etc…) et peut être amené à participer à la fabrication des glaces, des bonbons chocolat ainsi qu'à la confiserie (pâte de fruits, nougat…).

Dans cette perspective il doit connaître parfaitement les matières premières, les diverses techniques, les tours de mains et la mise en œuvre des équipements du laboratoire.

Les aptitudes requises :

- Un tempérament volontaire, le sens de l'initiative, un esprit d'équipe et de la ponctualité,
- Une volonté à développer des qualités artistiques, sensorielles et d'organisation,
- Une grande dextérité manuelle.

L'hygiène et la propreté sont indispensables : le respect du ***guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie*** devra être appliqué en permanence.

L'apprentissage :

L'apprenant(e) travaille dans une entreprise qui assure sa formation et suit des cours complémentaires au C.F.A
Une progression, arrêtée d'un commun accord entre le Centre de Formation d'Apprentis et le Maître d'apprentissage, fixe les objectifs à atteindre par l'apprenant(e) tout au long de sa formation.

La durée annuelle de la formation en CFA est de 420 heures

L'apprenant(e) est salarié, sa rémunération varie selon son âge et la durée de son contrat.

La filière :

Après l'obtention du CAP, formation de base, l'apprenant(e) peut se spécialiser dans le domaine de la pâtisserie en général, de la glacerie, de la chocolaterie-confiserie ou du traiteur en suivant une formation complémentaire, par exemple un CAP connexe de boulanger.

Il peut accéder à des qualifications supérieures en préparant un diplôme de niveau IV, III, … ou faire valoir ses acquis professionnels dans le cadre de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

De prestigieux concours sont organisés au plan régional, national et international par des professionnels de haut niveau, permettant à chacun d'exprimer ses talents et de concrétiser ses ambitions.

Les débouchés :

Le pâtissier du secteur artisanal peut travailler comme salarié dans les petites, moyennes et grandes entreprises.

Les débouchés sont nombreux et diversifiés :

- dans la restauration gastronomique,
- dans la restauration de collectivité,
- dans la grande et moyenne distribution,
- dans l'agro-alimentaire.

L'Europe et d'autres pays offrent également de nombreuses possibilités d'exploiter ses talents, voire de finaliser un projet.

LES FONDAMENTAUX DE FORMATION

ENSEIGNEMENT DE LA SANTE ET DE LA SECURITE AU TRAVAIL

PERFOMANCE	Etre acteur de la prévention des risques à son poste de travail
CONDITION	Fiche sécurité matériels –locaux Mallette élèves Pictogrammes de la sécurité Grilles d'analyse des risques (trousse à pharmacie) Affichages divers (consignes en cas d'incendie, points de ralliement,…)
CRITERES DE DECOUVERTE	Les principaux danger et risques associés dans les locaux professionnels ou dans l'exercice de son activité professionnelle Les mesures de prévention des risques Le comportement à suivre dans le cas d'un incendie, d'un accident.

HYGIENE - GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET D'APPLICATION DES PRINCIPES HACCP

PERFOMANCE	Respecter les procédures de travail écrites des ateliers de production (protocoles de nettoyage – désinfection, procédure de refroidissement rapide, protocole d'enregistrement des températures,…)
CONDITION	Guide des bonnes pratiques hygiène et d'application des principes HACCP Livret HACCP des ateliers de production Fiches (protocoles) écrites
OBJECTIFS DE DECOUVERTE	Les dangers et les risques associés dans les locaux professionnels ou dans l'exercice de son activité professionnelle Les mesures de prévention des risques Les bonnes pratiques Hygiène (notamment la procédure normalisée de lavage des mains, de nettoyage – désinfection du plan de travail, la tenue de travail.

ELABORATION DE FICHE TECHNIQUE ET D'ORGANIGRAMME (S3.1)

PERFOMANCE	Savoir élaborer une fiche technique Savoir réaliser un organigramme sur une ou plusieurs productions
CONDITIONS	Contexte professionnel (type d'entreprise, concept de production, matières premières temps,…) Thématiques du calendrier ou autres
OBJECTIFS DE DECOUVERTE	Savoir prendre connaissance d'une fiche technique Comprendre l'intérêt et l'utilité des méthodes d'organisation d'une production.

PERCEPTION SENSORIELLE & DEGUSTATION

PERFORMANCE	Pratiquer l'analyse sensorielle en situation pratique en respectant un protocole de dégustation Faire évaluer sa pratique par un entraînement systématique en situation, de manière à évaluer en autonomie l'acceptabilité d'un produit par rapport à une référence et apporter des correctifs si besoin Développer son esprit critique
CONDITIONS	Fiche document vierge d'analyse sensorielle Matières premières brutes, en cours de fabrication, finies.
OBJECTIFS DE DECOUVERTE	Les saveurs de base, la multiplicité des saveurs La différenciation des individus en fonction de leurs seuil de perception des saveurs Le protocole de dégustation, et les premiers descripteurs associés

INITIATION AUX TECHNIQUES DE CREATIVITE APPLIQUEES A LA PROFESSION

PERFORMANCE	Développer son sens créatif en apportant une valeur ajoutée à ses fabrications Personnaliser ses fabrications
CONDITIONS	Contexte professionnel (type d'entreprise, concept de production, matières premières temps,…) Thématiques du calendrier ou autres
OBJECTIFS DE DECOUVERTE	Les techniques de créativité Les moyens et techniques pour mettre en valeur ses fabrications

UTILISATION DES TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION (S6)

PERFORMANCE	Caractériser le comportement professionnel Connaître l'entreprise (organigramme, hiérarchie,…) Savoir communiquer à l'oral et à l'écrit Savoir prendre un message
CONDITIONS	Contexte professionnel (type d'entreprise, concept de production, matières premières temps,…) Thématiques du calendrier ou autres
OBJECTIFS DE DECOUVERTE	Savoir élaborer une fiche technique en utilisant l'outil informatique (B2I) Savoir faire des recherches sur Internet.

ENTREPRISE

A la fin du 1er semestre l'apprenti(e) doit être capable de :

Activités	Tâches	I*	C*	A*	CFA*
PATES	Préparer les ingrédients - Calculer les quantités nécessaires - Peser, mesurer				
	Différencier les différentes fabrications et connaître les processus de fabrication, réaliser des fabrications Dans le respect des règles d'hygiène				
PATES FRIABLE	Méthode par sablage : pâte à foncer, pâte brisée Méthode par crémage : pâte sucrée, pâte sablée - Technique de fonçage				
PATES LEVEES NON FERMENTEES	Pâte à cake, pâte à madeleine. - Technique fabrication				
CREME CHANTILLY	- Réaliser les différentes techniques de fabrication - Gérer et apprécier texture, consistance, aspect, coloration, foisonnement, lissé, homogénéité.				
CREME PATISSIERE	- S'assurer de la qualité organoleptique - Respecter et appliquer les règles d'hygiène corporelle. - Prendre en compte le guide de bonnes pratiques. - Respecter la chaîne du froid				
SIROP DE BASE	Le travail simple du sucre				
NAPPAGE ET GLACAGE	Technique de glaçage moderne, pulvérisation au chocolat, technique des nappages transparents et des nappages neutres				

*I (initié), C (capable), A (autonome) et CFA (point étudié au CFA)

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

A la fin du 1er semestre l'apprenti(e) doit connaître

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES ASSOCIES

THEMES	OBJECTIFS DE DECOUVERTE	Rèf	Traité le
HYGIENE ET SECURITE	- Vocabulaire technique - Approche technique du matériel - Consolidation mathématique - Pétrissage mécanique et manuel - L'hygiène corporelle et des produits	S1.1 S1.3	
L'EAU POTABLE - Les eaux	- Les zones de localisation de l'eau dans un laboratoire de pâtisserie, et leur état (solide, gaz, liquide). - Les différents changements d'état de l'eau observés dans un laboratoire de pâtisserie - Les facteurs pouvant influencer la température d'ébullition et de solidification de l'eau - Les phénomènes de dissolution, échange.	S2.1	
LE SEL - Les sels	- Les formes les plus courantes de sel utilisées en pâtisserie, les critères de différenciation. - Les changements de la matière au contact de l'eau, de la température, d'autres constituants de la matière vivante glucide, protide. - Les phénomènes de dissolution, hygroscopicité	S2.2	
LE SUCRE - Le saccharose	- Les formes les plus courantes de sucre utilisées en en pâtisserie, les critères de différenciation. - Les changements de matière au contact de l'eau, de la température, d'autres constituants de la matière vivante (glucide protide) - Les phénomènes de dissolution, caramélisation, les réactions de Maillart, cristallisation.	S2.4.1	
LA FARINE - Les farines de blé	- Les formes les plus courantes de farine de blé utilisées en pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de l'eau, de l'action mécanique, de la température. - Les phénomènes de dextrinisation, insolubilité, empesage, formation de gluten.	S2.3.1	
LE LAIT - Les laits	- Les formes les plus courantes de lait utilisées en pâtisserie, les critères de différenciation. - Les changements de matière au contact de la température, de l'eau, de l'acide, d'enzymes. - Les phénomènes de : crémage, gélification (acide thermique, enzymatique)	S2.6	

ENTREPRISE

A la fin du 2ème semestre l'apprenti(e) doit être capable de :

Activités	Tâches	I	C	A	CFA
PATE LEVEE FERMENTEE	- Technique de pétrissage - Détaillage, façonnage - Surveiller la pousse, maîtriser la fermentation - Connaître les différentes sortes de viennoiseries				
PATE LEVEE FEUILLETEE	- Préparer les ingrédients - Calculer les quantités nécessaires, peser, mesurer. - Pétrissage, - Techniques de tourrage et de détaillage - Maîtriser la fermentation.				
PATES BATTUES (Génoise, biscuit)	- Réaliser des mélanges et appareils de base - Gérer le point critique de cuisson - Gérer et apprécier la texture, la cuisson, la consistance, l'aspect, la coloration.				
LES CREMES CREME AU BEURRE	- Préparer son matériel en fonction de la fabrication - Gérer et apprécier texture, cuisson, consistance, aspect, foisonnement, lissé, homogénéité - S'assurer de la qualité organoleptique - Prendre en compte le guide de bonnes pratiques d'hygiène				
CREME D'AMANDE	- Réaliser les différentes techniques de fabrication - Gérer et apprécier texture, aspect, foisonnement, lissé, homogénéité. - Prendre en compte le guide de bonnes pratiques d'hygiène				
LES SUCRES CUIT, COULE ET CARAMEL	- Mise en œuvre le sucre cuit - Technique de cuisson de sucre - Connaître les principes de sucre coulé				
TRAVAIL SIMPLE DES FRUITS	- Technique de conservation des fruits (frais, appertisés, surgelés) - Décors simple à base de fruits. - Technique d'écriture au cornet.				
NAPPAGE AUX FRUITS	- Technique des nappages transparents, des nappages neutres… - Technique des nappages mixés sur fruits				

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

A la fin du 2ème semestre l'apprenti(e) doit connaître :

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES ASSOCIES

THEMES	OBJECTIFS DE DECOUVERTE	Rèf	Traité le
LA CREME - Les crèmes	- Les formes les plus courantes de crème utilisées en pâtisserie, les critères de différenciation. - Les changements de la matière au contact de la température de l'eau, de l'acide, d'enzymes. - Les phénomènes de cristallisation, foisonnement, gélification.	S2.7	
LE BEURRE - Les beurres	- Les formes les plus courantes de beurre utilisées en pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de : la température, de l'eau, de l'action mécanique, de l'air - Les phénomènes de fusion, décomposition, cristallisation, plasticité, oxydation, émulsion.	S2.8.1	
LES AUTRES MATIERES GRASSES - La margarine - Les huiles	- Les formes les plus courantes de matière grasse autre que beurre utilisées en pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de matières de la matière au contact de la température, de l'action mécanique - Analyse comparative avec le beurre	S2.8.2	
L'ŒUF - Les ovo produits	- Les formes les plus courantes d'œufs utilisées en pâtisserie, les critères de différenciation. - Les changements de matière au contact de la température, de l'eau, de l'action mécanique, de l'air, de l'acide. - Les phénomènes de : dénaturation, coction, gélification, foisonnement, émulsion.	S2.5	
LA LEVURE - Les levures biologiques	- Les formes les plus courantes de levure utilisées en pâtisserie, les critères de différenciation. - Les changements de matière au contact de substrats (eau, éléments nutritifs,…), de la température, de sel ou de sucre.	S2.9	
LES AGENTS LEVANTS - La poudre à lever	- Les formes les plus courantes d'agents levants utilisées en pâtisserie. - Les changements de la matière au contacte de l'eau, de la température;	S2.14	

ENTREPRISE

A la fin du 3ème semestre l'apprenti(e) doit être capable de :

Activités	Tâches	I	C	A	CFA
PÄTE A CHOUX	- Technique de fabrication - Consistance et homogénéité de la pâte - Technique de dressage - Cuisson - Conservation des produits semi-finis				
PATE FEUILLETEE	- Pétrissage, - Technique de détrempe, tourrage, détaillage - Cuisson, - Technique de travail en différé				
LES MERINGUES	- Technique de fabrication de meringue Française, Italienne, Suisse. - Technique de décor et de finition à base de glace royale				
LES CREMES GANACHE	- Préparer son matériel en fonction de la fabrication - Gérer et apprécier texture, cuisson, consistance, aspect, lissé, homogénéité - S'assurer de la qualité organoleptique - Prendre en compte le guide de bonnes pratiques d'hygiène				
CREME ANGLAISE ET BAVAROISE	- Réaliser les différentes techniques de fabrication - Gérer et apprécier texture, aspect, foisonnement, lissé, homogénéité. - Prendre en compte le guide de bonnes pratiques d'hygiène - Respecter la chaîne du froid				
LES NOUGATINES	- Mise en œuvre le sucre cuit - Technique de cuisson de sucre - Variante produit de base : au glucose, au fondant - Travail de la nougatine				
COULIS DE FRUITS	- Elaboration de coulis à base de fruits - Prendre compte le guide de bonnes pratiques d'hygiène.				
TRAVAIL SIMPLE DU CHOCOLAT	- Identifier le cacao poudre, la pâte à glacer, le chocolat de couverture fondante, lactée, de couleur et parfumé - Identifier le beurre de cacao. - Fondre les différents chocolats au bain marie, à l'étuve, micro-ondes et dans la tempéreuse. - Savoir réaliser une cristallisation de la couverture de chocolat.				

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

A la fin du 3ème semestre l'apprenti(e) doit connaître

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES ASSOCIES

THEMES	OBJECTIFS DE DECOUVERTE	Rèf	Traité le
LE CACAO ET LE CHOCOLAT - Le cacao - Les chocolats	- Les formes les plus courantes de chocolat utilisées en pâtisserie, les critères de différenciation. - Les changements de matière au contact de l'eau, de l'action mécanique. - Les phénomènes de fusion, cristallisation, émulsion, foisonnement;	S2.11	
LA GELATINE - Les gélatines	- Les formes les plus courantes de gélatine utilisées en pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de l'eau, de la température, de l'action mécanique. - Les phénomènes de : hydratation, émulsion, foisonnement, fusion, solubilisation, gélification.	S2.13	
LES AGENTS DE LIAISON - Les farines - Les fécules	- Les formes les plus courantes d'agents de liaison utilisées en pâtisserie, les critères de différenciation. - Les changements de matière au contact de l'eau, de la température, de l'action mécanique - Les phénomènes de solubilité, insolubilité, gélification, rétrogradation ou recristallisation, synérèse	S2.3.2	
LES AUTRES SUCRES	- Les formes les plus courantes de sucres utilisées en pâtisserie, les critères de différenciation. - Les changements de la matière au contact de l'eau, de la température - Analyse comparative avec le saccharose	S2.4.2	
LES AUTRES FARINES	- Les formes les plus courantes de farine autre que la farine de blé utilisée en pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de l'eau, de la température, de l'action mécanique - Analyse comparative avec la farine de blé	S2.3.2	

ENTREPRISE

A la fin du 4ème semestre l'apprenti(e) doit être capable de

Activités	Tâches	I	C	A	CFA
LES APPAREIL MERINGUES (Dacquoise, Succès, Progrès,…)	- Différencier les différentes fabrications et connaître les processus de fabrication - Réaliser les mélanges et appareils de base - Gérer le point critique des cuissons - Gérer et apprécier la texture, la consistance, l'aspect, la coloration.				
L'APPAREIL A BOMBE	- Préparer son matériel en fonction de la fabrication - Réaliser les différentes techniques de fabrication - Gérer et apprécier texture, aspect, foisonnement, lissé, homogénéité - S'assurer de la qualité organoleptique - Prendre en compte le guide de bonnes pratiques d'hygiène.				
SAUCE A BASE D'ANGLAISE	- Préparer son matériel en fonction de la fabrication - Réaliser les différentes techniques de fabrication - Gérer et apprécier texture, aspect, lissé, homogénéité - S'assurer de la qualité organoleptique - Prendre en compte le guide de bonnes pratiques d'hygiène				
SAUCE CARAMEL	- Préparer son matériel en fonction de la fabrication - Réaliser les différentes techniques de fabrication - Gérer et apprécier texture, aspect, lissé, homogénéité - S'assurer de la qualité organoleptique - Prendre en compte le guide de bonnes pratiques d'hygiène				
LE TRAVAIL SIMPLE DU SUCRE	- Technique des sucres artistiques (sucre filé, sucre bullé, sucres cuits) - Technique de décor et de finition à base de glace royale - Technique d'écriture au cornet. - Conservation des sucres				

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

A la fin du 4ème semestre l'apprenti(e) doit connaître

SAVOIR TECHNOLOGIQUES ASSOCIES

THEMES	OBJECTIFS DE DECOUVERTE	Rèf	Traité le
LES FRUITS ET LES LEGUMES - La vanille - Le café - Les fruits - Les légumes	- Les formes les plus courantes de fruits et de légumes utilisées en pâtisserie, les critères de différenciation. - Les changements de la matière au contact de l'eau, de le la température, de l'action mécanique - Les phénomènes de gélification, brunissement enzymatique	S2.10	
LES SUBSTANCES AROMATIQUES - Les arômes - Les herbes - Les épices - Les spiritueux	- Les formes les plus courantes de substances aromatiques et les spiritueux utilisées en pâtisserie, les critères de différenciation - Les phénomènes de diffusion, échange, volatilité, macération, décoction, infusion	S2.15 S2.16	
LES AUTRES ADDITIFS ALIMENTAIRES	- Les formes les plus courantes d'additif utilisées en pâtisserie - Les changements de la matière au contact de l'eau, de la température - Les phénomènes propres à chaque famille d'additifs alimentaires: colorant, conservateur, émulsifiant- stabilisant- épaississant et gélifiant, antioxydant, édulcorant, autres (dont acidifiant et correcteur d'acidité)	S2.14	
LES PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMEDIAIRES - Les pralinés - Les pâtes d'amandes - Les fondants - Les nappages,…	- Définir un produit intermédiaire - Citer les composants de base et les utilisations en pâtisserie - Justifier les conditions de stockage et de conservation - Citer les avantages et inconvénients d'un produit alimentaire intermédiaire	S2.12	

PARTICIPANTS

NOMS	ADRESSES / FONCTIONS

Rectorat de Strasbourg

Mme SAUVE Marie-Pierre	Inspecteur de l'Education Nationale Enseignements techniques

Chambre de Métiers d'Alsace

Mme SPINGOS Denise	Chambre de Métiers d'Alsace

Professionnels

Monsieur EBERLĒ Bruno	Pâtisserie Saint Nicolas, 67000 Strasbourg
Monsieur MEYER Didier	Pâtisserie Maxime, Haguenau

C.F.A.

M GARNIER André	CFA Jules Verne, Saverne
M HAMMER Claude	CFA Siegfried, Haguenau
M WALTHER Christian	
M VIARD Francis	CFA de l'Artisanat, Eschau
M PICHON Raymond	CFA Roosevelt, Mulhouse
Mme SCHIRMER Francine	
M VOGEL Jean Claude	CFA Centre Alsace, Colmar
M GRANDMOUGIN Christophe	